

# T H E O M N I A

RESTAURANT Herzlich Willkommen

Wir laden zum Verweilen und Geniessen ein.  
Fühlen Sie sich auf unserem Sofa wie zu Hause  
und lassen Sie sich von uns und unserem Team verwöhnen.  
Wir machen Ihren Abend zu einem harmonischen Erlebnis.

Gerne beraten wir Sie!

*Welcome*

*We invite you to linger and relish.  
Please make yourself at home on our couch  
and get pampered by us and our team.  
We will make your evening a harmonious experience.*

*We are pleased to advise you!*

Gastgeber Lars Michel & Team

KÜCHE / KITCHEN Liebe Gäste

Bei uns stehen Produkte und Handwerk  
im kulinarischen Fokus.  
Mit unseren klassisch inspirierten und weltoffenen Kreationen  
möchten wir Sie verwöhnen und begeistern.

Daher begeben wir uns für Sie von Saison zu Saison  
auf Entdeckungsreise nach neuen regionalen & internationalen  
Produkten - und bleiben so unserem Streben  
nach Qualität stets treu.

Viel Vergnügen!

*Dear guests*

*Here at THE OMNIA it is the products and crafts  
that our culinary focus rests on.  
With our classically inspired and open-minded creations  
we aim to indulge and enchant you.*

*In this spirit we embark, season after season,  
on a voyage in order to discover  
new local & international products - and thus stay true to  
our commitment to quality.*

*Enjoy!*

Executive Chef Hauke Pohl & Team

# T H E O M N I A

## STARTERS | SOUPS

Blattsalat 17.- / 25.-  
Rande | Preiselbeere | Belper Knolle

Supplement: Marinierter Swiss Alpine Lachs +15.-

*Mixed greens*  
*beetroot | lingonberry | "Belper Knolle» cheese*  
*supplement: marinated Swiss Alpine salmon*

Kräuterseitling Ceviche 21.-  
Schweizer Linsen | Ziger

Supplement: Hausgebeizter Appenzeller Entenschinken +12.-

*King oyster mushroom ceviche*  
*Swiss lentils | "Ziger" cheese*  
*supplement: homemade Appenzeller duck ham*

Kürbissuppe 17.-  
Kürbiskernöl | UrDinkel | Gebrannter Rahm

Supplement: Bierschwein Spareribs mit Swiss Mole +9.-

*Pumpkin soup*  
*pumpkin seed oil | pure spelt | burnt cream*  
*supplement: Beer pork spareribs with Swiss mole*

Walliser Schaumweinsuppe 19.-  
Roggenbrot | Bergkäse | Thymian

Supplement: Geräucherte Forelle +9.-

*Valaisian sparkling wine soup*  
*rye bread | mountain cheese | thyme*  
*Supplement: smoked trout*

# T H E O M N I A

## MAIN COURSES

Tartelette 27.-  
Kürbis | Federkohl | Belper Knolle

Supplement: Brüggli Saibling mit Kürbiskernöl Hollandaise +23.-  
Quinoa Salat mit Kürbiskernöl +12.-

*Tartelette*  
*pumpkin | curly kale | "Belper Knolle" cheese*

*supplement: "Brüggli" char with pumpkin seed oil hollandaise sauce*  
*Quinoa salade with pumpkin-seed oil*

Walliser Ramen 31.-  
Pilz | Gemüse | Ei | Dinkel Pasta

Supplement: Kabier Rindsmaultaschen +24.-  
Gemüse im Backteig +19.-

*Ramen Valaisan style*  
*mushroom | vegetables | egg | spelt pasta*

*supplement: ravioli stuffed with Kabier beef*  
*vegetable tempura*

Gnocchi 31.-  
Petersilienwurzel | Birne | Mürgu | Baumnuss

Supplement: Konfierte Keule von der Appenzeller Ente +19.-  
Petersilien-Bulgur Salat +12.-

*Gnocchi*  
*parsley root | pear | "Mürgu" cheese | walnut*

*supplement: confit leg of the Appenzeller duck*  
*parsley-bulgur salad*

# T H E O M N I A

Tagliolini 23.- / 31.-  
Rahm | Zitrone | Trüffel

Supplement: Weisser Trüffel pro Gramm 9.-

*Tagliolini*  
*cream | lemon | truffle*

*supplement: white truffle per gram 9.-*

Tessiner Risotto 25.- / 35.-  
Stafel Bergkäse | Pilze | Valle Maggia Pfeffer

*Ticinese risotto*  
*"Stafel" mountain cheese | mushrooms | "Valle Maggia" pepper*

Wiener Schnitzel 49.-  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

*Escalope Viennese style*  
*Warm potato salad | lingonberries*

## THE MOUNTAIN LODGE EXPERIENCE

Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Service Team überraschen  
und geniessen Sie ein Chefs Choice 4 Gang Menü.

Mit Fleisch	105.-
Vegetarisch	85.-
Weindegustation	+79.-
Alkoholfreie Getränkebegleitung	+48.-

*Let our kitchen and service team surprise you*  
*and enjoy a Chefs Choice 4 course menu.*

<i>With meat</i>	<i>105.-</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>85.-</i>
<i>Wine tasting</i>	<i>+79.-</i>
<i>Non-alcoholic beverage service</i>	<i>+48.-</i>

# T H E O M N I A

## DESSERT

Rüeblikuchen  
Frischkäse | Amarettini 21.-

*Carrot cake*  
*cream cheese | amarettini*

Bratapfel  
Vanille | Nüsse | Karamell 21.-

*Roast apple*  
*vanilla | nuts | caramel*

Steinobst  
Gebrannter Rahm | Bergthymian 21.-

*Stone fruits*  
*Burnt cream | alpine thyme*

Tiramisu  
Piemonteser Haselnuss | Kaffee 21.-

*Tiramisu*  
*Piedmontese hazelnut | coffee*

Frisch gedrehtes Eis oder Sorbet  
mit Garnitur | pro Kugel 6.-

Wir informieren Sie gerne über das heutige Angebot.

*Freshly swirled ice cream or sorbet*  
*with garnish | per scoop*

*We are pleased to inform you about today's selection.*

Käse Auswahl  
Jumiversum | Horu Käserei 27.-

*Cheese selection*  
*Jumiversum | local cheese factory «Horu»*

# T H E O M N I A

## HERKUNFTS-BEZEICHNUNG

Unsere tierischen Produkte beziehen wir ausschliesslich von Schweizer Produzenten und Lieferanten.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal  
Die Preise verstehen sich inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## DESIGNATION OF ORIGIN

*We purchase our animal products exclusively from Swiss producers and suppliers.*

*Should you have any allergies, please contact the staff  
Our prices include 7,7 % VAT*